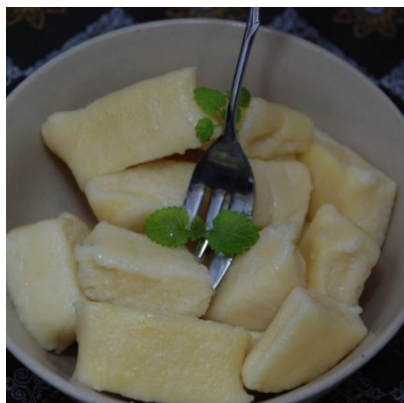


Leniwe kluski serowe



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|------------------|--------------|
| ser biały | 250 g |
| mąka | 1/2 szklanki |
| jajko | 1 szt |
| sól | 1 szczypta |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser biały przeciskam przez sito lub dokładnie rozgniatam.
- KROK 2 Oddzielam białko od żółtka. Żółtko dodaję od razu do sera, natomiast do białka dodaję szczyptę soli i ubijam na pianę.
- KROK 3 Do sera dodaję mąkę ze szczyptą soli, a następnie pianę z białka i wyrabiam ciasto.
- KROK 4 Podsypuję stolnicę mąką i formuję wałeczek z ciasta,
- KROK 5 który kroję na małe kawałki.
- KROK 6 Wrzucam je na gotującą się, lekko osolona wodę
- KROK 7 i gotuję do wypłynięcia na wierzch.